

CURSO NORMATIVA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS

40 Horas



OBJETIVOS

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de normativa referente a la conservación de los alimentos y alérgenos, abarcando aspectos como las medidas de conservación (temperatura, la forma de presentar/ envasar los alimentos, etc.), así como el concepto de alérgenos incluyendo medidas de almacenamiento, etiquetado, registro de calidad, etc.



CONTENIDOS

- Unidad 1. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen animal).
- Unidad 2. Normativa Conservación Alimentos (Tipos de alimentos de origen no animal)
- Unidad 3. Condiciones de la temperatura de almacenaje.
- Unidad 4. Las distintas presentaciones de envasados.
- Unidad 5. Envasado en atmósfera protectora.
- Unidad 6. Conservación de comidas preparadas. La Listeria.
- Unidad 7. Prerrequisitos como parte de autocontrol.
- Unidad 8. Introducción a la normativa de alérgenos.
- Unidad 9. Zonas de almacenamiento.
- Unidad 10. El control documental de los alérgenos.
- Unidad 11. Inspección interna.
- Unidad 12. Verificación.

